

# MENÙ

## La Locanda



# *Per iniziare...*

## *Aperi Sushi...*

**Composto da :**

- \*\*/\* 1 Nigiri con Mazzancolla tropicale
- \*\*/\* 1 Nigiri con Salmone
- \*\*/\* 1 Nigiri con Calamaro Indopacifico
- \*\*/\* 1 Maki con Mazzancolla tropicale
- \*\*/\* 2 Maki con Salmone
- \*\*/\* 1 Maki con Calamaro Indopacifico e carota
- \*\*/\* 2 California Roll con Mazzancolla tropicale panata fritta e sesamo
- \*\*/\* 2 California Roll con Salmone, cetriolo e sesamo

**Il tutto accompagnato con un Flute di Bollicine**

**€ 13,50**



# *Dalla cucina...*

- \*\*Antipasto della Locanda..... € 14,00



- \*\*Antipasto del Vegetariano..... € 10,00



- \*\*Tagliere di Salumi e Formaggi ..... €15,00



# Braceria...

## Tagliata (270/300 gr)

- Ai Ferri.....€ 12,00
- Con Pomodorini Rossi, Rucola e Scaglie di Grana...€ 14,00
- **\*\*/\***Ai Funghi Porcini ..... € 18,00



## Filetto (270/300 gr)

- Ai Ferri..... € 16,50
- Con Pomodorini Rossi, Rucola e Scaglie di Grana. € 18,50
- **\*\*/\***Ai Funghi Porcini ..... € 19,50



# Carne di Bufalo Campana

**Meno grasso, meno colesterolo, meno calorie, PIÙ FERRO**

*La carne di bufalo rientra nella categoria delle carni rosse.*

*Il grasso presente in questo tipo di carne è prevalentemente un grasso di copertura o visibile. Il bufalo, infatti, deposita il grasso fuori dal tessuto muscolare; perciò l'infiltrazione del grasso nella carne è minima. Questo permette al consumatore di separare il grasso dalle parti magre. La poca presenza di grassi si unisce alla presenza di acidi grassi, come l'acido stearico e l'oleico (utili a controllare il colesterolo), l'acido linoleico (acido polinsaturo essenziale appartenente al gruppo dell'omega-6). La percentuale di proteine presente in questa carne non è molto diversa da quella bovina, mentre è leggermente diverso il contenuto vitaminico-minerale, con una quantità maggiore di vitamine B6, B12, Fe e K.*

## Tagliata e Filetto di Bufalo

- **Tagliata di Bufalo** ..... € 17,00  
accompagnato con salse varie



- **Filetto di Bufalo** ..... € 20,00  
\*\*/\*Ai Funghi Porcini



# Friggitoria...

- \*Patate con buccia..... € 3,50

- \*Patatine fritte ..... € 3,00

- \*\*/\*Fritto misto..... € 6,00



- \*\*/\*Fritto della Locanda ..... € 6,00



- \*\* Tris di Montanarine della Locanda..... € 6,00



## - Calzone della Locanda

Componi tu il tuo calzone con l'ampia scelta degli ingredienti della Locanda



Base Calzone Fritto € 3,00

Ogni aggiunta varia da € 0,50 a € 4,00

## *Dal Forno a legna...*

## - Panuozzo della Locanda

Componi tu il tuo panuozzo con l'ampia scelta degli ingredienti della Locanda



Base Panuozzo € 3,00

Ogni aggiunta varia da € 0,50 a € 4,00

# La Locanda



**N.B.**

Puoi scegliere tra:

**PINSA ROMANA**

**PIZZA CONTEMPORANEA**

**PIZZA TRADIZIONALE**

Ogni aggiunta varia da € 0,50 a € 4,00

Pizza con **IMPASTO Pinsa** + € 1,00

**Impasto Senza Glutine** + € 2,00

L'impasto Pinsa Romana è composto da un mix di farine di  
\*\*frumento, \*\*crusca, \*\*riso, \*\*soia, acqua, sale, olio e.v.o. e  
\*\*lievito

\*\*Alimento Allergizzante

\*Alimento Congelato

**COPERTO € 2,00**

## *La pinsa romana...*

- Mercurio ..... € 11,00

\*\* Mozzarella Fior di Latte, \*\* Philadelphia, \*\* Salmone Affumicato,  
\*\* Granella di Pistacchio, Glassa di Aceto Balsamico



- Venere ..... € 11,00

\*\* Mozzarella Fior di Latte, Crudo, \*\*/\* Funghi Porcini, \*\* Scamorza Affumicata, Olio e.v.o.



- Terra ..... € 10,00

\*\* Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Pomodorini Rossi, \*\* Mais,  
Glassa di Aceto Balsamico, \*\* Mozzarella di Bufala



~ **Marte** ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Crudo, \*\*Noci,\*\* Burrata, Olio e.v.o.



~ **Giove** ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*\*Filetti di Tonno, Olive Nere, Melanzane a Tocchetti Fritte



~ **Saturno**..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*Fiori di Zucca, Filetti di Acciughe del Cantabrico, Pomodorini Rossi, Basilico



- **Urano** ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Mortadella IGP , \*\*Burrata,  
Pomodorini Rossi



-  **Nettuno** ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Iceberg, \*\*Gamberetti , Salsa Rosa,  
Fette di Limone



- **Plutone**..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon, Bresaola, Patate  
Lesse, Olio e.v.o.



- Sole ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Pancetta, \*Patate con Buccia



- Luna ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Culatello, Crema di Zucca, \*\*Gorgonzola



- Orione ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Speck di Bufalo, \*\*Scaglie di Mandorle,  
\*\*Burrata Affumicata



# Le Specialità della Locanda...

- Del Gusto ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, \*\*Burrata, Rucola,  
\*\*Noci, Scaglie di Grana, Glassa di Aceto Balsamico



- Bontà ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*\*Crema di Tartufo, Crudo,  
Rucola, Scaglie di Grana, \*\*Mozzarella di Bufala, Olio e.v.o.



- Bologna..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Mortadella IGP, \*\*Mozzarella di Bufala,  
\*\*Granelli di Pistacchio



- San Canolo..... € 11,00

Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Crudo, \*\*Burrata, Rucola, Olio e.v.o.



- Divina ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, Culatello, \*\*Burrata, Pomodorini Secchi, Scaglie di Grana, Olio e.v.o.



- Speciale ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*\*/\*Funghi Porcini, \*\*Noci, \*\*Mozzarella di Bufala, Olio e.v.o.



- Estiva ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*Fiori di Zucca, Pomodorini Rossi,  
\*\*Mozzarella di Bufala, \*\* Granella di Nocciole, Basilico



- Calabria..... € 11,00

Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Cipolla di Tropea,  
Nduja, Spianata, Capocollo



- Al Miele ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*\*Ricotta, Pancetta,  
Miele aromatizzato al Peperoncino



- Raffinata ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Culatello, \*\*Mozzarella di Bufala,  
\*\*Noci, \*\*Crema di Tartufo



- Saporita ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Peperonata (Peperoni e Melanzane fritti) Salsiccia



- La Cantabrico..... € 10,00

Pomodoro, Pomodori Secchi, Filetti di Acciughe del Cantabrico,  
Peperone Crusco, Basilico



- **Orange** ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Crema di Zucca, Prosciutto Crudo,

\*\*Granelli di Pistacchio, \*\*Scamorza Affumicata, Olio e.v.o.



- **Arcobaleno**..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*Fiori di Zucca, Pomodorini Gialli del Piennolo, Mortadella IGP, \*\*Pesto di Pistacchio



- **Stracciatella** ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, Pomodorini Gialli e Rossi del Piennolo,

\*\*Stracciatella, \*\*Granelli di Pistacchio, Basilico



- **Esclusiva** ..... € 12,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, Culatello, Pepe Verde, \*\*Burrata,  
\*\*Crema Tartufo, \*\*/\*Funghi Porcini, Glassa di Aceto Balsamico



- **Gambero Rosso**..... € 12,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, \*\*/\*Gambero Rosso, Salsa Guacamole,  
\*\*Mozzarella di Bufala



- **Bergotta Valeriana**..... € 12,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, Culatello, \*\*Noci, Valeriana, Marmellata  
di Bergamotto, \*\*Burrata, Pomodorini Gialli del Piennolo



- La Castelmagno ..... € 12,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, \*\*/\*Funghi Porcini, Crudo, \*\*Fonduta di Castelmagno



- Del Gusto Plus..... € 12,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Valeriana, Pinoli, Pomodorini Gialli del Piennolo, Scaglie di Zenzero, Glassa di Limone, \*\*Burrata



- La Viola ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Vellutata di Patate Viola, Guanciale, \*\*Scamorza Affumicata, Valeriana



- Delicata ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, Bresaola, \*\* Philadelphia, Cipolla caramellata



- La Treviggiana ..... € 10,00

\*\*Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, \*\*Gorgonzola, Speck



- Bufalotta ..... € 12,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, Crema di Zucca, Speck di Bufalo, \*\*Ricotta Affumicata, \*\*Granella di Pistacchio



- Porchetta ..... € 11,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, \*\*Porcini, Porchetta di Ariccia,  
Scaglie di Grana



- Tartufella ..... € 12,00

\*\*Mozzarella Fior di latte, Cotto di Bufalo, \*\*Tartufo nero  
\*\*Caciocavallo



- Pitta della Locanda ..... € 9,00

Pomodoro, \*\*Filetti di Acciughe del Cantabrico, Capperi,  
Olive Nere, Origano, Basilico, Olio e.v.o.



# Le Pizze rosse classiche...

- Margherita ..... € 5,50  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Basilico, Olio e.v.o.
- Al Cotto ..... € 7,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto
- Napoli ..... € 6,00  
Pomodoro, \*\*Filetti di Acciughe del Cantabrico, Capperi, Olive Nere, Origano, Olio e.v.o.
- Marinara ..... € 5,00  
Pomodoro, Aglio, Origano, Olio e.v.o.
- Al Crudo ..... € 9,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Crudo, Rucola, Scaglie di Grana
- Valtellina ..... € 9,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Scaglie di Grana
- Tirolese ..... € 8,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, \*\*Gorgonzola, Speck
- Parmigiana ..... € 8,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Melanzane a tocchetti fritte, Prosciutto Cotto, Scaglie di Grana
- Montanara ..... € 9,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Speck, \*\*/\*Funghi Porcini, Olio e.v.o.
- Capricciosa ..... € 8,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto, Olive Nere
- Quattro Stagioni ..... € 8,50  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon, Carciofi, Prosciutto Cotto, Olive Nere
- Raga..... € 7,50  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Wurstel, \*Patatine Fritte
- Vegetariana ..... € 7,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Origano, Peperoni, Melanzane e Zucchine
- Tropea ..... € 8,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella fior di latte, \*\*Filetti di Tonno, Cipolla di Tropea
- Spianata..... € 7,00  
Pomodoro, \*\*Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante, Olive Nere

## Le Pizze bianche classiche...

- Dello Stretto ..... € 8,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, Scarola, Olive Nere, \*\*Filetti di Acciughe del Cantabrico, Peperoncino, Olio e.v.o.
- Neve ..... € 8,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, \*\*Ricotta, Rucola
- Gustosa ..... € 9,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Melanzane a Tocchetti Fritte, \*\*Scamorza Affumicata, Basilico
- Genovese ..... € 7,50  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*\*Pesto di Basilico, Pomodorini Rossi, Scaglie di Grana
- Ai 4 Formaggi ..... € 8,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*\*Gorgonzola, Scaglie di Grana, \*\*Caciocavallo, \*\*Scamorza affumicata
- Tricolore ..... € 8,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, Pomodorini Rossi, \*\*Mozzarella a Fette, Basilico, Olio e.v.o.
- Fantasia di mare..... 11,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, \*\*Salmon Affumicato, \*\*/\*Gamberetti, Rucola, Fette di Limone
- Del Fattore.....€ 9,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Friarielli Napoletani
- Neve con bordi ripieni ..... € 10,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, \*\*Ricotta, Rucola, bordi ripieni di Ricotta
- Regina .....€ 9,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, Pomodorini Gialli e Rossi del Piennolo, \*\*Ricotta, Pinoli, \*\*Scaglie di Mandorla, Basilico
- Sicily ..... € 9,00  
\*\*Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, \*Crocchette di Patate, \*\*Panna

## Le Focacce...

- All'Origano Olio e.v.o., Sale, Origano..... € 4,00
- Al Prosciutto Olio e.v.o., Crudo..... € 9,00

*...per finire*

- **Dessert della Locanda** ..... € 4,00  
(\*\*diversi dolci freschi )



- **Golosa**..... € 10,00  
Focaccia con \*\*Nutella Ferrero, \*\*Nocciola intera,



*Tartufo Artigianale...*

(Gusti vari )

€ 4,00

## *Le Bevande...*

- Acqua Minerale Naturale Ferrarelle Natia cl75..... € 2,00
- Acqua Ferrarelle cl 75..... € 2,00
- Coca Cola cl 33..... € 2,50
- Coca Cola Zero cl 33..... € 2,50
- Fanta cl 33 ..... € 2,50
- Chinò Sanpellegrino cl 20 ..... € 2,00
- Schweppes limone cl 18..... € 1,50
- Schweppes tonica cl 18..... € 1,50
- Sprite cl 33..... € 2,50

La  
Locanda



# Birre alla spina Menabrea...

**Ingredienti:** acqua, malto d' orzo, gritz mais e luppolo

- Bionda Piccola alc.4,8% vol cl 20 ..... € 2,50
- Bionda Media alc.4,8% vol cl 40 ..... € 4,00
- Ambrata Piccola alc.5,0% vol cl 20 ..... € 3,00
- Ambrata Media alc.5,0% vol cl 40 ..... € 5,00
- Spillone da tavolo Bionda lt 2 alc.4,8% vol..... € 18,00
- Spillone da tavolo Bionda lt 3 alc.4,8% vol..... € 25,00
- Spillone da tavolo Bionda lt 4 alc. 4,8% vol..... € 35,00
- Spillone da tavolo Ambrata lt 2 alc.5,0% vol ... € 20,00
- Spillone da tavolo Ambrata lt 3 alc.5,0% vol..... € 29,00
- Spillone da tavolo Ambrata lt 4 alc.5,0% vol..... € 39,00

## La Locanda



# Menabrea "La 150°"

- La Bionda cl 33 alc. 4,8% vol..... € 3,00



- La Ambrata cl 33 alc. 5,0 % vol..... € 3,50



- La Weiss cl 33 alc. 5,2 % vol..... € 3,50



# Menabrea "Arte da bere"

- Pils cl 33 alc. 5,2% vol..... € 3,00



- Non filtrata cl 33 alc. 5,2 % vol..... € 3,50



# Birra Artigianale "Collesi"

- **Bionda cl 75 alc. 6,0% vol..... € 14,00**

Birra bionda non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Pilsen. È caratterizzata dal gusto armonioso e fruttato che bilancia perfettamente l'intenso aroma di malto ed agrumi con una fresca nota finale di frutti tropicali. Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti leggeri, salumi, tartine, formaggi freschi, e quelli a base di pesce.



- **Rossa cl 75 alc. 8,0% vol..... € 14,00**

Birra dal gusto dolce, caratterizzata da intensi profumi ed aromi di caramello, malto e nocciola. Il corpo ricco ed armonioso ne esalta le note speziate e fruttate donando una ricchezza retro olfattiva ampia ed una persistenza al palato molto lunga. Birra rossa di grande carattere, non pastorizzata ad alta fermentazione. La sua rifermentazione naturale in bottiglia le dona una schiuma densa e cremosa. Abbinamenti: ideale a fine pasto, anche per accompagnare dessert.



- **Ambrata cl 75 alc. 7,5% vol..... € 14,00**

Birra Ambrata non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Gusto intenso e raggianti con toni caldi ed avvolgenti, caratterizzato da una importante impronta di luppolo che ne esalta i ricchi profumi di cereali e di frutta autunnale. Da abbinare a carni rosse e alla griglia.



- **Triplo Malto cl 75 alc. 9,0% vol..... € 15,00**

Birra bionda Triplo Malto non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da una selezione di malti. Birra dai profumi di lievito fresco, vaniglia e crosta di pane. Corposa e di grande personalità, al gusto è caratterizzata da malto, agrumi, frutti tropicali ed albicocca. La struttura e la gradazione alcolica la rendono ideale a tutti i pasti.



- **Ipa cl 75 alc. 8,5% vol..... € 16,00**

Birra IPA India Pale Ale non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Dai toni caldi e avvolgenti, con un gusto intenso e persistente, restituisce note di pompelmo e frutta tropicale che emanano da un colore giallo miele e da una schiuma compatta. Ideale per piatti di pesce, carpacci di carne o verdure, e formaggi molto stagionati.



# Birre Leffe...

**Birra Leffe Rouge cl 33 alc. 6,5% vol..... € 4,00**

Tipica belga dal colore ambrato, presenta una schiuma corposa e persistente. Al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato, con sentori di frutta candita.



**Birra Leffe Blonde cl 33 alc. 6,6% vol..... € 3,50**

E' un'autentica birra d'abbazia, dal gusto dolce e al contempo leggermente amaro, che si può assaporare in ogni momento della giornata..



## La Locanda



# Birre Brewdop...

## **Camija Pils cl 33 alc. 4,7% vol**

**€ 5,00**

Birra artigianale a bassa fermentazione, caratterizzata dalla consistente presenza di malti Pils, in pieno stile ceco, regina tra le lager. Dominano note agrumate, erbacee e resinose, donate dal Saaz di Boemia. Una BIONDA di colore giallo dorato, con schiuma compatta e persistente



## **Camija Pale Ale cl 33 alc. 5,3% vol**

**€ 5,00**

Birra artigianale ad alta fermentazione, figlia dell'orzo distico per eccellenza, l'inglese Maris Otter. Subito apprezzabile al naso grazie ai profumi dei luppoli sudamericani e giapponesi che le donano poliedriche note che vanno dal fruttato allo speziato. Un'AMBRATA dal carattere deciso, con schiuma fine e pannosa



## **Camija Red Ale cl 33 alc. 5,0% vol**

**€ 5,00**

Birra artigianale ad alta fermentazione, brassata con un mix di malti d'orzo e frumento che le conferiscono corpo e dolcezza. Le varietà nobili dei luppoli utilizzati, tra i quali il Cascade, le trasmettono note floreali e speziate. Una ROSSA con decise tonalità ramate e dalla schiuma fine e compatta. Una birra per palati esigenti.



*La nostra Enoteca...*

## CANTINE TENIMENTI CÀ BIANCA

- **BAROLO 2011 DOCG** ..... € 35,00  
cl 75 alc. 14,0% vol

Colore rosso granato con riflessi blu, il suo odore risulta speziato e con note di liquirizia e caffè. Al sapore è morbido ed equilibrato e con una giusta persistenza.

### ABBINAMENTI

Piemonte Barolo Ca' Bianca DOCG è perfetto con i prodotti della nostra Braceria e Formaggi Stagionati



# CANTINA BANFI

- **ROSSO DI MONTALCINO DOC** ..... € 25,00  
cl 75 alc. 14,5% vol

Si presenta alla visiva con bel rubino brillante. Tipico e territoriale: ha bouquet di spezie scure, tabacco, rimandi di liquirizia e aromi di frutta selvatica contornati da cenni floreali. Validata struttura e massa tannica affusolata. Matura per un anno in barrique e botti grandi per poi affinare altri sei mesi in bottiglia.

Il suo abbinamento d'elezione è con la cucina del territorio, come la nostra braceria e formaggi stagionati. Ottimo anche su un trionfo di grigliata mista.



# FATTORIA SAN FRANCESCO

## - Ronco dei Quattroventi Rosso..... € 19,00 cl 75, alc. 13,5% vol

Colore rosso rubino, carico e profondo con accenno di riflessi arancione. Profumo intenso e persistente, elegante con note di piccoli frutti di bosco e un tono di legno, di grande personalità. Sapore secco, molto fine, con tannini ben fusi, molto distinto, con sentore di lampone, vaniglia e mandorle tostate



## - Cirò Rosso cl 75, alc.13,0 %vol.....€ 12,00

Colore rosso rubino con riflessi porpora, impenetrabile e profondo. Al naso esprime aromi fruttati semplici di mora e mirtillo, insieme a sensazione speziate di pepe, cannella e chiodi di garofano, in uno sfondo di fiori secchi. L'assaggio è morbido ed equilibrato, in una piacevole trama fresco-sapida che lascia spazio a tannini presenti ma ben integrati, di buona persistenza gustativa.

Ideale con carni alla griglia, salumi saporiti e formaggi mediamente stagionati.



## - Cirò Rosato cl 75, alc.13,0%vol..... € 12,00

Colore rosa cerasuolo molto brillante, di bellissimo aspetto. Al naso esprime aromi fragranti di lampone e fragolina di bosco, lievi accenni speziati di cannella e sensazioni delicate di pepe rosa. In bocca l'ingresso morbido si contrappone ad una ben integrata freschezza, rendendolo equilibrato e gradevole nei dolci ritorni fruttati.

Vino da tutto pasto, sposa bene dei tagliolini al ragù di coniglio come anche l'arista di maiale al forno.



## - Cirò Bianco cl 75, alc.12,5%vol..... € 12,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, esprime all'olfatto un'immediatezza di profumi declinata verso note floreali di gelsomino e camomilla, sentori fruttati di banana e mela e lievi accenni minerali e di erbe aromatiche. Il gusto è semplice ma efficace, perfettamente equilibrato nella vena sapido-acida, in una percezione di piacevole freschezza che invita nuovamente all'assaggio.

Si accompagna bene con aperitivi semplici, zuppe di verdure e formaggi a pasta molle.



# CANTINE COLLEMARE

## - Le Ginestre

**ROSATO cl 75 alc.12,5% vol..... € 10,00**

È fragrante e di spiccata personalità.

Al naso presenta profumi nitidi di frutta rossa e sentori agrumati, molto versatile per l'aperitivo



## - Le Ginestre

**NERO D'AVOLA cl 75 alc.12,5% ..... € 10,00**

Vino intrigante al profumo con note di frutti di bosco.

Al gusto si presenta minerale con una notevole tannicità, morbido e avvolgente.



## - Le Ginestre

**SYRAH cl 75 alc.12,5% vol..... € 12,00**

Dal colore rosso rubino, è un vino intenso, sapido e armonioso al palato con buona tannicità e un corpo superbo che sprigiona profumi di marasca e lamponi.



## CANTINE ZITO

- **Difesa Piana Cirò D.O.C.** ..... € 12,00

**Rosso classico superiore cl 75 alc.13% vol**

Ottenuto dalla vinificazione d'uve selezionate Gaglioppo

Si abbina bene con pietanze a base di carni rosse e formaggi stagionati



- **Difesa Piana Cirò D.O.C.** ..... € 12,00

**Rosato cl 75 alc.13% vol**

Ottenuto dalla vinificazione d'uve selezionate Gaglioppo

Si abbina bene con antipasti e pietanze delicate



## TENUTA IUZZOLINI

- **Cirò Rosso Classico D.O.C.** ..... € 13,00

**Rosso classico superiore cl 75 alc.13% vol**

Ottenuto dalla vinificazione d'uve selezionate Gaglioppo

Eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura



- **Cirò Rosato D.O.C.** ..... € 13,00

**Rosato cl 75 alc.13% vol**

Ottenuto dalla vinificazione d'uve selezionate Gaglioppo

Dal sapore morbido e armonico si accompagna bene con piatti delicati.



- **Principe Spinelli I.G.T.** ..... € 16,00

**Rosso cl 75 alc.13% vol**

Ottenuto dalla vinificazione d'uve selezionate Gaglioppo

Si abbina bene con carni rosse e formaggi stagionati.



- **Lumare I.G.T.** ..... € 16,00

**Rosato cl 75 alc.13% vol**

Ottenuto dalla vinificazione d'uve selezionate Gaglioppo e Carbenet Sauvignon

Si abbina facilmente con ricchi antipasti e pietanze delicate



## *Caffè...*

- Caffè ..... € 1,00
- Decaffeinato..... € 1,00
- Ginseng ..... € 1,00

## *Amari...*

- Borsci ..... € 2,50
- Brancamenta ..... € 2,50
- Del Capo..... € 3,00
- Fernet Branca..... € 3,00
- Jagermeister ..... € 3,00
- Kaciuto ..... € 3,00
- Kepas ..... € 3,00
- Limoncello ..... € 2,50
- Bergamotto Santa Croce..... € 3,00
- Arancia e Mandarino S. Croce..... € 3,00
- Amaro agli Agrumi ..... € 3,00
- Liquirizia ..... € 2,50
- Rupes ..... € 3,00
- Unicum ..... € 3,00
- Bizzantino ..... € 3,00

## *Amari importanti...*

- Castagner ..... € 4,00
- Jefferson ..... € 4,00

## *Distillati...*

- Marzadro Giare Grappa Amarone..... € 4,00
- Marzadro Giare Grappa Chardonnay..... € 4,00
- Marzadro Giare Grappa Gewurztraminer.... € 4,00
- Eccelsa Grappa Bianca..... € 3,50
- Eccelsa Grappa Barrique..... € 3,50
- Don Papa Rum..... € 5,00
- Matusalem Rum Gran Riserva 15..... € 4,50
- Diplomatico Ron Antiguo..... € 4,50
- Jack Daniel's Whiskey..... € 5,00
- Grappa Castagner ..... € 4,00